



PANETTONE BALADIN GLASSATO

Panettone alla birra nato dalla collaborazione tra Massimo Albertengo, titolare della Albertengo Panettoni - un appassionato di paste lievitate e di lieviti, come ama definirsi - che del panettone ha fatto un'arte riconosciuta nel mondo e Teo Musso, profondo conoscitore del piccolo ma complesso e interessante mondo dei lieviti che usa con maestria per la creazione di tutte le sue birre.

Dopo varie sperimentazioni nate dalla loro collaborazione, sono stati creati due panettoni unici nel loro genere e prodotti con la "Xyauyù": un'originale "birra ossidata" che ricorda al gusto il mondo dei Passiti d'eccellenza. La sola aggiunta di uva sultanina non trattata, buccia d'arancia candita e una glassatura con mandorle, nocciole, zucchero e albume d'uovo, rendono questo dolce, la sua fragranza, il suo colore e la sua consistenza decisamente inimitabili.



Formato: peso netto 1kg

Abbinamenti

Da solo o in compagnia, il Panettone Tradizionale Baladin si accompagna perfettamente a Xyauyù: componente origine di questo dolce ed eccellente birra da divano.

Formati